



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

PATLICAN PÜRESİ

Malzemesi:

5-6 adet patlıcan,
1,5 kaşık un,
1,5 kaşık tereyağı
1 su bardağı süt,
tuz,
karabiber.

Hazırlanışı:

Patlıcanları harlı ateşte pişirin. Yanmış kabuklarını yukardan aşağıya doğru soyup patlıcanları hemen soğuk suya atın. Sudan çıkarıp iyice yıkayın. Bıçakla ince ince kıyın. Bir tencereye yağı ve unu koyup kızartmadan hafifçe kavurun. Kıyılmış patlıcanları ilâve edip azar azar sütü yedirin. 20 - 25 dakika pişirip ateşten alın. Tuzu, karabiberi ve rendelenmiş peyniri, ayrıca ilâve edin. Patlıcan püresini et yemeklerinin yanında servis yapabilirsiniz.
